

Trancio di maialino cotto sv

Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

La carne suina viene addizionato con gli ingredienti, legata a mano, cotta e rapidamente raffreddata.
The pork is added with the ingredients, tied by hand, cooked and quickly cooled.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa della carne
Colour: Meat rose
Sapore: Dolce e speziato
Flavor: Sweet and spicy
Odore: Tipico della porchetta
Odour: Typical of pork

Ingredienti
Ingredients

Pancetta suina, lombo suino, sale, destrosio, aromi, spezie. Gelificante: E407.
Correttore di acidità: E262.
Pork belly, pork loin, salt, dextrose, flavourings, spices. Gelling agent: E407.
Acidity regulator: E262.

Origine materia prima
Origin of raw material

Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE)
The raw materials used come from countries of the European Community (CE)

Conservazione
Storage

Da +0° a +4°C
From +0° to +4°C

Formato
Format

Bruco 1/2 / Caterpillar 1/2



Dimensioni
Dimensions

120x160x260 mm

Codice prodotto
Product code

11945

Cod. Ean 13

2258837

Cod. Ean 128

9805151170310

TMC
Shelf life

120 giorni (dalla data di confezionamento)
120 days (from the date of packaging)

Peso (di una confezione)
Weight (of a pack)

6,5 Kg (±2%)

Imballo primario
Primary packaging

Film alimentare sottovuoto
Vacuum-packed in food film

Imballo secondario
Secondary packaging

Cartone
Cardboard boxes

Trancio di maialino cotto sv

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

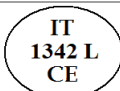
Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i>	210x300x480 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	3
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	6
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1410 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Parametri chimici (valori medi) <i>Chemical parameters (average values)</i>	Additivi <i>Additives</i>	Entro i limiti di legge <i>within the limits of the law</i>
Valore nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia <i>Energy</i>	731 KJ / 176 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	12,9 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	5,2 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	4,1 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	1,6 g
	Fibre <i>Fiber</i>	<0,1 g
	Proteine <i>Proteins</i>	10,8 g
	Sale <i>Salt</i>	2,6 g

Trancio di maialino cotto sv

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati <i>Raw materials and ingredients used do not contain and is not derived from Genetically Modified Organisms</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 <i>The product does not contain food allergens covered by Annex II to Reg. UE 1169/2011</i>
Radiazioni ionizzanti <i>Ionizing radiations</i>	IL prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti <i>The product is not subject to ionizing radiation treatment</i>
Imballi <i>Packaging</i>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti <i>Primary packaging used are suitable for food contact</i>
Certificazioni <i>Certification</i>	L'azienda BOMBIERI S.p.A. ha implementato e mantiene un Sistema di Gestione della Qualità che adempie ai requisiti delle norme UNI EN ISO 9001:2008, BRC Global Standard for food Safety e IFS Food <i>The BOMBIERI S.p.A. has implemented and maintains a Quality Management System according to the requirements of the UNI EN ISO 9001:2015, the BRC Global Standard for Food Safety and IFS Food</i>
Stabilimento di produzione <i>Produced in the factory of</i>	 Via Volta nuova, n. 45 37050 Concamarise – Verona - Italy
Nota <i>Note</i>	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni, e in assenza di vostre osservazioni è da ritenersi approvata. <i>This technical data sheet may be subject to change, and in the absence of your comments is to be considered approved.</i>

bombieri
per tutti i volontari